

Vorspeisen

Avocado | Vegan

Avocado Salat mit Chiasamen, Leinsaat, Chili, Koriander, Teriyaki und Wildkräutern

€ 9,50

Pilz | Käse | Frucht

handgemachter Waldpilz-Raviolo mit Pfifferlingen, Ziegenkäsecreme und Passionsfrucht

€ 12,00

Thunfisch | Lachs

Pescaccio von Lachs und Thunfisch mit Nori, Limetten Vinaigrette zweierlei Kaviar, Wasabi, Safran und Meerestrauben

€ 14,00

Rind | Ei | Trüffel

Kurz gebratenes Rindertatar mit geröstetem Bauernbrot, Eigelbcreme, Salatflocken und italienischem Sommertrüffel

€ 14,00

Salate

Salat | Beeren | Spargel | Vegan

Vorspeisensalat mit Waldbeeren, grünem Spargel und Chiasamen

€ 8,50

Salat | Parmesan | Pinienkerne

Caesar Dressing mit Tomaten, Gurken, Radieschen und Brotchips

„Mini“: € 8,00

€ 10,00

Auf Wunsch auch mit:

Krossem Speck € 4,00

Tranchen vom Freilandhuhn € 5,00

Pilzen & Zwiebeln € 5,50

Rinderfiletspitzen € 8,00

Suppen

Curry | Kokos | Vegan

Schaumsüppchen von Curry, Kokos und Früchten mit Wok-Gemüse und geröstetem Sesam

€ 7,50

Edelfische | Eintopf | Hummer

Filets vom Loup de Mer, Seeteufel und Lachs mit Hummer, mit feinem Gemüse und Krustentierfond

€ 11,00

Pasta

Tagliatelle | Huhn | Gemüse „Unser Nudelklassiker seit 2014“

Geschwenkte Tagliatelle mit Tranchen vom Freilandhuhn, Pilzen, getrockneten Tomaten, jungem Lauch, Parmesan und Pinienkernen

„Mini“ € 10,50
€ 16,50

Tagliatelle | Gemüse | Käse

Tagliatelle mit Pfifferlingen, Erbsen, Weißweinsauce, Gartenkresse und geriebenem Pecorino

„Mini“ € 10,50
€ 16,50

Linsen | Gemüse | **Vegan**

Handgemachte Linsen-Tortellini, mit wildem Brokkoli, Staudensellerie, Ratatouille und Selleriepüree

€ 16,50

Burger und BBQ

Geräucherte Sauerei

Mit Buchenholz geräucherte **BBQ-Spareribs** mit Steak House Fritten und amerikanischem Coleslaw-Salat

€ 18,50

Getrüffeltes Bulle

200g **Burger** Fleisch mit Sommertrüffel, Trüffel-Mayonnaise, Cheddar, Gurkchen, Brioche-Brötchen und Crisper Fries

€ 18,00

Der Mediterrane

200g **Burger** Fleisch mit getrockneten Tomaten, katalanischen Oliven, Büffelmozzarella, Brioche-Tomaten-Brötchen und Crisper Fries

€ 18,00

Schweinerei

200g **Burger** Fleisch mit Speck-Zwiebelmarmelade, Spiegelei, Süßkartoffel-Brötchen und Crisper Fries

€ 18,00

Hauptgänge

Fisch | Gemüse | Hummer

Loup de Mer Filet mit Hummer-Tranchen, glasierten Gemüse-Julienne, Selleriepüree und Langustenjus € 27,00

Seeteufel | Erbse | Nudeln

Gebratener Seeteufel mit Weißweinschaum, Zuckererbsen, Püree, grünem Spargel und Linsen-Tortelloni € 27,00

Lachs | Gurke | Kartoffel

Gebratenes Lachsfilet auf Kartoffelmousseline, Dijonsenf-Soße und geschmortem Dill-Gurkengemüse € 24,00

Kalb | Berlin

Gebratene Kalbsleber mit kräftiger Jus, Pfannenhäpfel, gebackenen Zwiebeln und getrüffeltem Kartoffelmousseline € 19,50

Land | Luft | Meer

Norddeutsches Schweineschnitzel mit Nordseekrabben, Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat € 21,50

Ente | Pilz | Gemüse

Gebratene Entenbrust mit Portweinjus, Pfifferlingen, wildem Brokkoli und Selleriecreme € 28,00

Matjes

Hausfrauen Matjes

Zwei Doppelfilets mit Hausfrauensauce, Worpssweder Kartoffeln und Zupfsalat € 15,50

Großvaters Matjes

Zwei Doppelfilets mit grünen Speckbohnen und Zwiebelkartoffeln € 15,50

Seemanns Matjes

Ein Doppelfilet mit Nordseekrabben, geröstetem Brot, rote Bete und eingelegter Gurke € 15,50

Steakkarte

Beste Produkte für den besten Geschmack!

Für unsere Steaks verwenden wir am Knochen gereiftes Rindfleisch höchster "dry Aged" Qualität. Auch Kalb, Schwein, Wild und Geflügel beziehen wir ausschließlich aus artgerechter Aufzucht und von ausgesuchten Lieferanten und Höfen.

Unser Fisch kommt von der Firma F.L. Bodes aus Bremen.

Filet Steak vom Pommernrind Das zarteste Stück	min. 200g € 31,00
Rib Eye Steak vom US-Rind Küchenchefs Lieblingsstück	min. 300g € 34,00
Rumpsteak „Japan Style“ Sehr stark marmoriert	min. 300g € 35,00
Puten Steak Die magere Alternative	min. 200g € 15,00

Zu allen Steaks servieren wir Steakbaguette und confierte Ofen Tomaten

Zusätzlich empfehlen wir folgende Beilagen:

Dips & Soßen

Rosmarin Jus
Kräuterbutter
Helle Soße mit grünem Pfeffer
Hollandaise
pro Topping € 1,50

Beilagen

Kleiner Salat	€ 4,50	Bratkartoffeln	€ 3,50
Buntes Gemüse	€ 4,50	Coleslaw Salat	€ 2,50
Pommes Frites	€ 3,00	Pilze und Zwiebeln	€ 3,50
Steak House Pommes	€ 3,00	Kartoffel-Senfpüree	€ 3,00
Crisper Pommes	€ 3,00	Kartoffel-Trüffelpüree	€ 4,00
Kartoffel-Kräuterpüree	€ 3,00		

Dessert

Worpswede | Dessert | Wiese - „Unser Lieblingsdessert seit 2014“

Kreativer Streifzug durch unsere Patisserie mit Schokolade,
Eis, Minze, Vanille und Kleinkram

€ 10,00

Koch-Gesellenprüfung | 2021

Mousse von weißer Schokolade und Mango,
mit Mango-Kompott, Erdbeersoße und Crumble

€ 7,50

Probieren Sie das Prüfungsdessert unseres Auszubildenden Jacob

Mascarpone | Cassis | Kaffee

Mascarpone Creme mit Cassis Sorbet,
Himbeeren und Cappuccino Gel

€ 7,50

Bremer Klassiker

Bremer rote Grütze mit Vanillesoße und Sahne

€ 6,50

klein € 3,50

Handgemachtes Eis vom „Wilstedter Milchkontor“

Vom Fachmagazin Falstaff zur beliebtesten Eisdiele Niedersachsens 2020 gewählt.

Kugel € 2,00

Sahne € 0,70

Bitte wählen Sie ausfolgenden Sorten:

- Apfel-Waldmeister Sorbet | **Vegan**
- Erdbeer Sorbet | **Vegan**
- Schokolade
- Vanille
- Butterkeks Karamell
- Walnuss

Für die Lütten Gourmets

Mag ich Nicht

Schweineschnitzel | Erbsen Möhren Gemüse | Pommes

€ 7,50

Will ich Nicht

Nudeln | geriebener Parmesan | Tomaten Soße

€ 5,50

Will ich auch Nicht

Nudeln | geriebener Parmesan | Bolognese Soße

€ 6,50

Ich weiß Nicht

Fischstäbchen | Erbsen-Möhren Gemüse | Pommes

€ 6,50

Irgendwas anderes

Cheese Burger | Pommes

€ 6,50

Ich habe keinen Hunger

Ein extra Teller, um von den Tellern der Eltern zu naschen

€ 😊

Natürlich mag ich Eis

Kugel Vanilleeis | Erdbeersoße | Gummibärchen

€ 3,50

W-LAN Passwort

Auf Anfrage

unbezahlbar

Sehr geehrte Gäste, bitte beachten Sie, dass die Kinderkarte nur für Kinder bis 12 Jahren gilt!